SOLIS Blender PRO

Typ 839/Type 839/Typ 839

Der Qualitätsmixer mit Profi-Resultaten
Gebrauchsanleitung und Rezept-Ideen

Mixeur design dans votre cuisine
Mode d'emploi et recettes

Design mixer for home use
Instruction for use and recipe book



Inhaltsverzeichnis

Herzlichen Glückwunsch

Einleitung

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen Solis Blenders. Beim derzeitigen Interesse an frischen und naturbelassenen Lebensmitteln ist es nur natürlich, dass frisch zubereitete Suppen und Früchtedrinks zu einem beliebten Bestandteil unserer täglichen Kost werden.

Damit Sie an Ihrem Blender lange Freude haben, nehmen Sie sich bitte die Zeit, die folgenden Anleitungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durchzulesen.



Für die Solis kommt die Sicherheit zuerst.

Wir von der Solis sind sehr sicherheitsbewusst und behalten bei der Konstruktion und Montage unserer Produkte, stets die Sicherheit unserer Kunden im Blick.

Zusätzlich bitten wir Sie um ein gewisses Mass an Vorsicht bei der Arbeit mit Elektrogeräten. Bitte befolgen Sie die hier aufgeführten Sicherheitsmassnahmen.

Wichtige Sicherheitsmassnahmen

- **WARNUNG:** Niemals bei eingeschalteter Gerät den Mischkrug herunter nehmen, den Deckel abnehmen oder Kochlöffel oder andere Fremdkörper in den Mischkrug stecken und/oder in den Mischkrug greifen. Schalten Sie unbedingt zuerst auf «0» (mittlere Schalterposition, AUS), um das Gerät AUSzuschalten, und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Nehmen Sie danach den Mischkrug vom Motorsockel herunter, bevor Sie in den Mischkrug greifen oder mit Kochbesteck oder ähnlichen Gegenständen im Mischkrug arbeiten.
- Niemals den Blender unbeaufsichtigt betreiben. Besondere Vorsicht ist nötig, wenn Kinder beim Betrieb in der Nähe sind. Niemals Kinder oder gebrechliche Menschen unbeaufsichtigt mit dem Gerät arbeiten lassen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Blender richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Das Gerät lässt sich aus Sicher-heitsgründen nicht einschalten, wenn es nicht richtig zusammengesetzt ist.
- Arbeiten Sie nur auf trockenen, waagrechten Ebenen und festen Arbeitsflächen, die unter dem Gewicht des Geräts nicht kippen oder sich verformen.
- Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Motorsockel laufen lassen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Arbeit mit dem Blender beendet haben und bevor Sie das Gerät zur Reinigung zerlegen.
- Niemals am Netzkabel ziehen oder reissen. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Wandsteckdose auf, so dass Sie die Steckdose mit dem Netzkabel bequem erreichen können.
- Niemals Verlängerungskabel oder Tischsteckdose verwenden. Schliessen Sie den Blender immer nur mit dem Netzkabel direkt an eine Wandsteckdose an.

Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte.

- Lesen sie die Anleitungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Anleitungen jederzeit erreichbar auf.
- Niemals das Netzkabel oder den Motorsockel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät im Betrieb. Besondere Vorsicht ist notwendig, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Das Gerät ist nicht für die unbeaufsichtigte Benutzung durch Kinder oder gebrechliche Menschen geeignet.
- Arbeiten Sie niemals mit Elektrogeräten, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht erwartungsgemäss arbeitet oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
- Bringen Sie das Gerät zur Wartung und Reparatur nur in eine Elektrofachwerkstatt oder senden Sie es an SOLIS AG, Glattbrugg.
- Niemals das Netzkabel über die Tisch- oder Tresenkante hängen lassen. Halten Sie das Netzkabel von heissen Oberflächen (zum Beispiel Heizkörper, Ofen) fern.
- Schalten sie das Gerät immer AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  – wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen
  – wenn das Gerät nicht im Betrieb ist,
  – bevor Sie das Gerät reinigen,
  – bevor Sie das Gerät bewegen oder transportieren.
- Alle Wartungsarbeiten, die über die Reinigung der abnehmbaren Bauteile und der Aussenseite des Motorsockels hinaus gehen, dürfen nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt gedacht.
- Wir empfehlen für Ihre Sicherheit die Verwendung eines FI-Sicherheitsadapters (erhältlich im Elektrofachhandel oder bei SOLIS-MAIL AG, Telefon 0848 084 884, Fax 0848 804 890)

Ihren Solis Blender kennenlernen.



Den Solis Blender zusammensetzen.

Vorbereitungen
Vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung sollten Sie den Mischkrug in warmer Spülmittellösung reinigen und danach sorgfältig abtrocknen.

1. Stellen Sie den Motorsockel auf einer trockenen festen und ebenen Arbeitsfläche auf. Vergewissern Sie sich, dass der Ein/Aus Schalter am Motorsockel auf «0» (mittlerer Schalterposition; AUS) steht.

2. Setzen Sie den zusammengesetzten Mischkrug auf die Fassung des Motorsockels. Die dunklen Aussparungen im Krugboden müssen dabei zwischen die drei ovalen Führungen auf dem Motorsockel gleiten. (siehe fig 1+2)

3. Drehen Sie den Mischkrug dann im Uhrzeigersinn ohne Gewaltanwendung bis zum Anschlag (etwa 1/4 Umdrehung). Dadurch wird der Mischkrug mit dem Motorsockel verriegelt. (siehe fig 3)

Wichtig: Der Motor arbeitet nur, wenn der Mischkrug richtig zusammengesetzt und auf der Fassung des Motorsockels verriegelt ist. Sollte der Motor nicht arbeiten, dann vergewissern Sie sich bitte, dass der Mischkrug richtig verriegelt ist, das Gerät ist jetzt einsatzbereit uns Sie können die Zutaten in den Mischkrug einfüllen.

4. Stecken Sie nun den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 230V (50Hz)

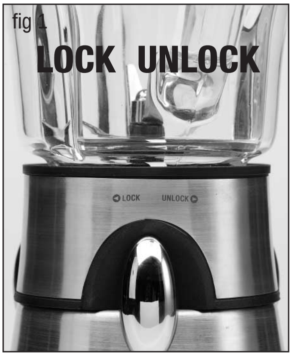
fig 1


fig 2


fig 3


Bedienung

Allgemeine Hinweise

Halten Sie den Arbeitsplatz während der Arbeit sauber und trocken. Wischen Sie gegebenenfalls Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten mit einem trockenen Tuch ab.
WARNUNG: Niemals den Motorsockel auf feuchte Unterlagen oder Tücher stellen. Niemals Flüssigkeiten unter oder auf den Motorsockel laufen lassen. Sollten Flüssigkeiten in den Motorsockel eingedrungen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

WARNUNG: Halten Sie niemals Ihre Hände oder Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) in den Mischkrug, wenn der Mischkrug auf dem Motorsockel steht, schalten Sie immer zuerst auf «0» (mittlere Schalterposition; AUS), warten Sie, bis die Messer still stehen. Nehmen Sie den Mischkrug vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Deckel abnehmen, um den Inhalt zu prüfen oder die Nahrungsmittel im Mischkrug nach unten zu schieben. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Wenden Sie keine Gewalt an, wenn sie die Nahrungsmittel im Mischkrug nach unten schieben oder Zutaten lösen, die sich im Bereich der Messer verkeilt haben. Ihr Mixer kann nicht alle Ihre Küchengeräte ersetzen. Sie können damit weder Kartoffeln pürieren, Eierschaum schlagen oder Hackfleisch herstellen noch Früchte oder Gemüse entsaften. Für sehr feste Teigsorten (Beispiel: Hefeteig) oder harte Zutaten (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) ist das Gerät nicht geeignet.
Wichtig: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste in dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Arbeit

Tipps für die Zubereitung

Immer zuerst die flüssigen Zutaten in den Mixer geben, sofern dies im Rezept nicht anders angegeben ist.
Schneiden Sie feste Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Käse, gegartes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte) in etwa 2cm grosse Stücke. Überlasten Sie den Motor nicht mit zu harten oder zu grossen Zutaten. Schalten Sie auf «0» (mittlere Schalterposition; AUS), wenn der Motor stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Siehe Hilfe bei der Störungssuche Seite 12)

Bearbeiten Sie die Zutaten nur wenige Sekunden lang. Es ist besser, die Beschaffenheit des Produkts zwischendurch zu prüfen, als ein zu feines, eventuell matschiges Produkt zu erhalten. Durch die beiden Geschwindigkeitsstufen und die Intervall-Schaltung (PULSE) können Sie verschiedenste Zutaten leicht, vielseitig und rasch zubereiten.

Die Geschwindigkeitsstufen wählen

Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter einfach auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2 (siehe folgende Tabelle). Die geeignete Geschwindigkeitsstufe wird durch die Beschaffenheiten der Zutaten bestimmt. In Schalterstellung «0» (mittlere Schalterposition AUS) können sie mit der PULSE-Taste arbeiten. Solange die PULSE-Taste gedrückt wird, arbeitet der Motor. Nach dem Loslassen der PULSE-Taste schaltet der Motor ab. Danach können Sie die PULSE-Taste erneut drücken. Hinweis: Die PULSE-Taste ist nur wirksam, wenn der Ein/Aus Schalter auf «0» steht.

Geschwindigkeit	Schalterstellung	Funktion; Beispiele	Verwendung
Intervallbetrieb	0+PULSE-Taste	Eis zerstossen; Butter/Margarine flockig rühren	Eiswürfel zerkleinern: 8–10 Eiswürfel in den Mixer oder Krug füllen und mehrmals PULSE drücken, bis die Eisstücke die gewünschte Grösse haben.
Langsam	1	Pürieren: Babynahrung zubereiten	Nahrungsmittel kochen, abkühlen lassen und mit ausreichend Flüssigkeit in den Mixer geben.
		Schaumig schlagen; für Schlagsahne	Geben Sie nach Geschmack Zucker oder Aromen zu.
		Mischen; Cremesuppen rühren	Erst die Flüssigkeit, dann die anderen Zutaten einfüllen
Schnell	2	Quirlen; für Fruchtspeisen	Frische Früchte mit Joghurt, Rahm oder Dickmilch einfüllen
		Drink herstellen; für Saft/Mus aus frischen Früchten	Frische Früchte in 2 cm grosse Stücke schneiden und einfüllen

Mit dem Mixer arbeiten

ACHTUNG: Bei der Verarbeitung fester Zutaten den Mixer nicht länger als 60 Sekunden pro Arbeitsgang betreiben.

1. Füllen Sie die Zutaten in den Mischkrug
   Wichtig: Vorgegarte Zutaten sollten vor der Verarbeitung abkühlen, flüssige Zutaten sollten Sie möglichst zuerst einfüllen und feste Zutaten schneiden Sie vor dem Einfüllen in etwa 2cm grosse Stücke. Füllen Sie den Mischkrug nicht zu voll. Andernfalls könnte der Inhalt überlaufen oder herausspritzen und der Motor könnte stecken bleiben.

   WARNUNG: Wenn Sie heisse Zutaten verarbeiten, dann achten Sie bitte darauf, sich nicht am Mischkrug oder Deckel zu verbrennen oder am Dampf oder herausspritzenden Flüssigkeiten zu verbrühen. Legen Sie eventuell ein Küchentuch über den Deckel, um sich vor Spritzern und Dampf zu schützen.

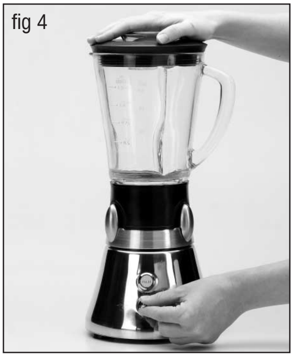
2. Setzen Sie den Deckel auf den Krug und drücken Sie ihn fest. Verschliessen Sie die mittlere Öffnung des Deckels mit dem durchsichtigen Messbecher. Der Messbecher hat auf beiden Seiten zwei kleine Führungszapfen, die in die Aussparungen am Deckel passen. Drücken Sie den Messbecher ganz nach unten und verriegeln Sie ihn mittels einer **Drehung im Uhrzeigersinn.**

3. Halten Sie eine Hand auf den Deckel und schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter ein. (Siehe fig 4) Wählen Sie dabei die gewünschte Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2. Der Motor beginnt zu arbeiten.
   ACHTUNG: Sollte der Motor ungewollt stocken oder ungewöhnlich langsam arbeiten, dann schalten Sie sofort auf «0» AUS. Andernfalls könnte sich der Motor überhitzen.

   Beachten Sie unbedingt die Hinweise auf Seite 13/14 (Hilfe bei der Störungssuche)
   Hinweis: Verwenden Sie die PULSE-Taste zum Zerstossen von Eis oder harter Butter. Die Taste jeweils nur ganz kurz drücken, bei Bedarf wiederholen.

4. Schalten Sie nach wenigen Sekunden auf «0» (mittlere Schalterposition; AUS), um das Gerät AUSzuschalten.

fig 4



5. Sobald die Messer stehen, nehmen Sie den Mischkrug vom Motorsockel. Entfernen Sie den Deckel, um das Produkt zu prüfen oder um feste oder zähflüssige Zutaten mit einem Kochlöffel aus Kunststoff vorsichtig nach unten zu schieben.

   Wenn Sie hingegen weitere Zutaten zugeben wollen, dann entfernen Sie den Messbecher aus dem Deckel des Mischkruges. Geben Sie die Zutaten in den Mischkrug und setzen Sie den Messbecher wieder ein. Lassen Sie das Gerät eventuell noch einmal einige Sekunden arbeiten, bis das Produkt die gewünschte Beschaffenheit hat.

6. Nehmen Sie jetzt den Mischkrug vom Motorsockel und entfernen Sie den Deckel des Mischkrugs.

   Fliessfähige Produkte – vom Getränk, Suppe bis zu zähflüssigem Teig – können Sie aus dem Mischkrug ausgiessen.

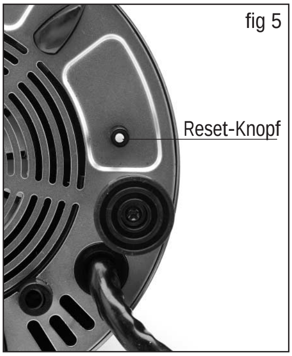
   Reinigen Sie den Mischkrug nach Gebrauch sofort nach der Anleitung auf den Seiten 9–11 (Pflege und Reinigung)

Überlastschutzknopf

Der Solis Blender ist mit einem Schutz für Überhitzung und Überlastung ausgerüstet. Beim Eintreten des Überlastes wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

Sollte die Überlastung auftreten, Netzkabel ausstecken und das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen lassen. Danach betätigen Sie den Überlastknopf (RESET Knopf) auf der Unterseite des Gerätes. (siehe fig 5) Der Mixer ist wieder betriebsbereit.

fig 5



Pflege und Reinigung

WARNUNG: Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit heissen Flüssigkeiten arbeiten. Achten Sie darauf, sich nicht am Mischkrug zu verbrennen oder an herausgespritzten oder überlaufenden Flüssigkeiten oder Dampf zu verbrühen.
ACHTUNG: Niemals harte oder schafkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel, Scheuerhilfen Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen des Geräts oder der Einzelteile verwenden. Wenden Sie beim Reinigen des Messereinsatzes keine Gewalt an, um die Klingen nicht zu verbiegen und das Lager nicht zu beschädigen. Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.

Den Mischkrug reinigen

WARNUNG: Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf. Behandeln Sie den Messereinsatz vorsichtig und ohne Gewaltanwendung, um sich nicht zu schneiden und den Messereinsatz nicht zu beschädigen.

1. Leeren Sie den Mischkrug vollständig aus und spülen Sie lose anhaftende Nahrungsmittel mit klarem Wasser ab.

2. Setzen Sie den Mischkrug auf den Motorsockel auf und verriegeln Sie ihn in der Fassung.

3. Füllen Sie jetzt heisse Spülmittellösung in den Mischkrug, die Messer müssen bedeckt sein. Setzen Sie den Deckel auf und lassen sie den Mixer einige Sekunden auf Stufe 1 arbeiten.

4. Schalten Sie den Mixer wieder aus, warten Sie bis die Messer stehen. Drehen Sie den Mischkrug gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie das Glas vom Motorsockel.

5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

6. Nehmen Sie den Deckel vom Mischkrug und giessen Sie das Spülmittel aus. Anhaftende Rückstände an den Seiten des Mischkrugs können Sie mit einer Spülbürste aus Kunststoff entfernen.
   WARNUNG: Arbeiten Sie besonders sorgfältig im Bereich des Messereinsatzes, um sich an den scharfen Klingen nicht zu schneiden und den Messereinsatz nicht zu beschädigen.
   Wichtig: In den meisten Fällen wird der Mischkrug jetzt bereits hygienisch sauber sein. Sollten allerdings noch Nahrungsmittelreste auf dem Messereinsatz im Krugboden kleben, zerlegen Sie den Krug und reinigen die Bauteile einzeln. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung auf Seite 11 (Den Mischkrug zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen).

7. Spülen Sie Deckel und Messbecher in warmer Spülmittellösung.

8. Spülen Sie Mischkrug, Deckel und Messbecher mit klarem Wasser nach, trocknen Sie die Teile mit einem Geschirrtuch vorsichtig ab und lassen Sie sie an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort an der Luft trocknen.

9. Setzen Sie Deckel und Messbecher nach dem Trocknen wieder auf und verriegeln Sie den Mischkrug auf dem Motorsockel (Seite 12 Aufbewahrung).

Den Mischkrug zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen

WARNUNG: Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf. Behandeln Sie den Messereinsatz vorsichtig und ohne Gewaltanwendung, um sich nicht zu schneiden und den Messereinsatz nicht zu beschädigen.

10. Halten Sie den Mischkrug über ein ausreichend grosses Becken, schrauben Sie den Krugboden **gegen den Uhrzeigersinn** vom Glaskrug ab und nehmen Sie den Messereinsatz und den Dichtring nach unten heraus ab. (siehe fig 6–9)
    Wichtig: Der Krugboden sitzt eventuell sehr fest. Beachten Sie gegebenenfalls die Hinweise auf Seite 13/14 (Hilfe bei der Störungssuche)

11. Spülen Sie alle Einzelteile des Mischkrugs in warmem Spülmittelwasser. Festsitzende Nahrungsmittelreste auf den Einzelteilen weichen Sie am besten einige Minuten ein und beseitigen sie dann mit einer kleinen Kunststoffbürste oder einem Spülschwamm.

    Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich an den Klingen nicht zu schneiden und die Dichtflächen am Dichtring und Messereinsatz nicht zu zerkratzen. Wenn sich die Dichtflächen nicht reinigen lassen, dann müssen die Bauteile ersetzt werden.

12. Spülen Sie alle Teile des Mischkrugs mit klarem Wasser nach und trocken Sie die Teile danach mit einem sauberen Tuch vorsichtig ab. Lassen Sie die Teile an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort an der Luft trocknen.

    Setzen Sie den Mischkrug nach dem Trocknen wieder zusammen. (Seite 4)

fig 6



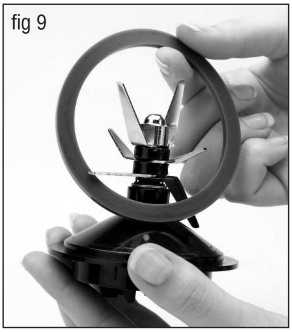
fig 7



fig 8



fig 9



Den Motorsockel reinigen

WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie den Motorsockel reinigen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Motorsockel giessen oder in den Motorsockel oder um den Motorsockel laufen lassen. Niemals den Motorsockel in Flüssigkeiten eintauchen oder auf nasse oder feuchte Oberflächen stellen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. An der Unterseite des Motorsockels sind Luftschlitze. Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in diese Öffnungen laufen oder tropfen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.
   ACHTUNG: Achten Sie darauf, das Antriebsrad und das Lager des Antriebrads in der Mitte der Fassung nicht zu beschädigen. Niemals mit festen, harten Gegenständen in der Fassung des Motorsockels stochern. Verwenden Sie notfalls eine weiche Bürste, um die Fassung zu reinigen. Wenn Feuchtigkeit in die Fassung des Motorsockels gelangt ist, dann reinigen und trocknen Sie die Fassung besonders sorgfältig.

3. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab. Der gesamte Motorsockel muss ganz trocken sein, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und verwenden.

Aufbewahrung

Bauen Sie den Mischkrug zur Aufbewahrung vollständig und richtig zusammen um Verletzungen durch die Klingen und Verlust einzelner Bauteile zu vermeiden. Setzen Sie den Mischkrug in die Fassung des Motorsockels. Auf diese Weise sind Dichtring, Messereinsatz und Antriebsrad am besten vor Schmutz und Beschädigungen geschützt.

WARNUNG: Niemals den Krugboden oder den Messereinsatz ohne Mischkrug auf den Motorsockel aufsetzen. Wenn Motorsockel und Mischkrug fest miteinander verriegelt sind, dann können Sie das ganze Gerät bequem am Griff des Mischkrugs anheben und tragen. Fassen Sie dabei immer mit der anderen Hand unter den Motorsockel und halten Sie das Netzkabel fest.

Wichtig: Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Boden schleifen und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht hängen bleibt oder sich verfangen kann. Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen trockenen Ort auf, an dem es vor übermässigen Belastungen (Stoss, Schlag, Schmutz Feuchtigkeit) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Der Aufbewahrungsort sollte frostfrei sein und nicht wärmer als 40°C werden.

Hilfe bei der Störungssuche

Der Mixer ist zuverlässig und robust und wird bei richtiger Bedienung für gewöhnlich störungsfrei arbeiten. Sollte dennoch ein Problem auftreten, werden sie dies in den meisten Fällen ganz leicht selbst beseitigen können. Die folgende Störungstabelle soll Sie dabei unterstützen.

WARNUNG: Führen Sie nur Arbeiten am Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind. Wartung und Reparatur des Geräts dürfen nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es vermutlich beschädigt ist oder nicht mehr erwartungsgemäss arbeitet.

Störung	**Beseitigung**
Der Motor läuft stockend oder zu langsam.	Schalten Sie auf die höhere Geschwindigkeitsstufe (2). Giessen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Mischkrug aus. Zerstossen Sie feste Zutaten (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) ausserhalb des Mixers.
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen oder lässt sich nicht mehr einschalten.	Schalten Sie sofort auf «0» (mittlere Schalterposition; AUS) wenn der Motor unerwartet anhält oder stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden. Überprüfen Sie dann folgende Punkte: • Wenn sie die PULSE-Taste gedrückt haben, dann bleibt der Motor nach dem Loslassen der Taste wieder stehen. Drücken Sie die PULSE-Taste erneut, wenn der Mixer einen weiteren Intervall arbeiten soll. • Der Motor arbeitet nur, wenn der Mischkrug richtig und vollständig zusammengesetzt ist. Vergewissern Sie sich, dass der Mischkrug nach der Anleitung auf Seite 4 richtig zusammengesetzt ist. • Eventuell ist der Mischkrug nicht richtig auf dem Motorsockel verriegelt. Halten Sie den Motorsockel mit einer Hand fest, fassen Sie den Mischkrug am Griff und drehen Sie den Mischkrug im Uhrzeigersinn bis zum deutlich spürbaren Anschlag. Wenden Sie dabei jedoch keine Gewalt an. • Nehmen sie den Mischkrug vom Motorsockel und beseitigen Sie vorsichtig mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff festsitzende Nahrungsmittelstücke im Bereich des Messers. Wenden Sie dabei keine Gewalt an, um die Messer nicht zu beschädigen. • Zerkleinern Sie harte Zutaten (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) ausserhalb des Mixers. Nehmen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Mischkrug und versuchen sie es danach noch einmal mit der höheren Geschwindigkeitsstufe 2. **ACHTUNG:** Überlasten Sie den Motor nicht mit zu harten oder zu grossen Zutaten. Überfüllen Sie nicht den Mischkrug. Verarbeiten Sie feste Zutaten eventuell in mehreren Arbeitsgängen. Der Mixer ist nicht zum Raspeln von Nüssen, Schokolade oder anderen Zutaten geeignet.

Der Boden des Mischkrugs lockert sich während der Arbeit, Flüssigkeit tritt aus.	Schalten Sie sofort auf «0» (mittlere Schalterposition; AUS) und ziehen Sie den Netzstecker. Leeren Sie den Mischkrug sofort aus. Reinigen und trocknen Sie den Motorsockel (Seite 12) Wenn Flüssigkeiten in die Luftschlitze am Boden des Motorsockels eingedrungen sind, dann lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen. Vergewissern Sie sich, dass der Mischkrug nach der Anleitung auf Seite 4 richtig und vollständig zusammengesetzt ist. TIPP: Prüfen Sie vor dem Einfüllen der Zutaten die Dichtigkeit des Mischkrugs mit etwas Wasser. Ziehen Sie gegebenenfalls den Krugboden etwas fester an. Überdrehen Sie dabei nicht das Gewinde des Krugbodens. Wenn der Krugboden trotzdem undicht ist, dann beachten Sie die Hinweise im nächsten Punkt.
Es gelingt Ihnen nicht, den Krugboden abzudichten; Flüssigkeit tritt am Boden des Mischkrugs aus.	Leeren Sie den Mischkrug sofort aus. Zerlegen Sie den Mischkrug (Seite 10) und prüfen Sie die Einzelteile auf Verkrustungen oder Beschädigungen (Kratzer, Risse Sprünge, Verformungen). Reinigen Sie gegebenenfalls die Bauteile (Seite 10) Ersetzen Sie beschädigte Bauteile durch Originalersatzteile des Herstellers. Setzen Sie den Mischkrug nach der Anleitung auf Seite 4 zusammen. ACHTUNG: Niemals das Gerät mit ungeeigneten oder beschädigten Bauteilen betreiben. Verwenden Sie ausschliesslich Bauteile, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und zugelassen sind. Wenden Sie sich dafür an Ihren Händler.
Der Krugboden lässt sich nicht abschrauben.	Achten Sie unbedingt darauf, den Glaskrug zum Abschrauben gegen den Uhrzeigersinn zu drehen. Schieben Sie die Hand durch den Griff des Glaskrugs, so dass der Griff unter dem Handrücken liegt. Fassen Sie mit der anderen Hand unter den Krugboden und drehen Sie dann den Glaskrug. Lassen Sie den Krugboden eventuell von einer zweiten Person halten und fassen Sie den Glaskrug dann mit beiden Händen. TIPP: Der Krugboden lässt sich eventuell etwas leichter abdichten und wieder zerlegen, wenn Sie den Dichtring vor dem Zusammenbau mit einem Tropfen Speiseöl einreiben.

Entsorgungshinweis

Ausgediente Geräte müssen unbrauchbar gemacht werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und trennen Sie das Netzkabel vom Gerät. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll, sondern müssen umweltverträglich entsorgt werden. Bringen Sie das Gerät in eine offizielle Sammelstelle oder in Ihr Fachgeschäft. Alle Rücknahmestellen mit dem Label «Entsorgung gesichert» arbeiten mit der Stiftung Entsorgung Schweiz (S.EN.S) zusammen, welche für eine umweltverträgliche Entsorgung der Altgeräte sorgt.

Bedienungsempfehlung

Crushed Ice
- Bis 12 Eiswürfel in den Mixer füllen
- Mehrmals Pulse Taste drücken bis die Eisstücke die gewünschte Grösse haben

Pürieren, Babynahrung
- Nahrungsmittel kochen, abkühlen lassen und mit ausreichend Flüssigkeit in den Mixer geben.

Tipps für die Zubereitung
- Das beste Resultat erhalten Sie, wenn der Glaskrug 1/4 bis max.1/2 gefüllt wird.
- Sie flüssige Zutaten immer zuerst in den Mixer
- Ueberlasten Sie den Motor nicht mit zu harten oder zu grossen Zutaten
- Sie können mit dem Mixer nicht Fleisch zerkleinern oder Früchte/Gemüse entsaften

Drinks & Shakes

Erdbeeren-Shake

150 gr. Erdbeeren Zucker und Vanillezucker 1/4 L kalte Milch	Erdbeeren, Zucker und die Hälfte der Milch 15 Sek. mixen. Rest der Milch zugeben und nochmals 10 Sek. mixen.In Gläser füllen und garnieren

Erdbeer-Lassi

500 gr. Erdbeeren 4 EL flüssiger Honig 1/4 TL Zimtpulver 1 Messerspitze Kardamompulver 250 gr. gekühlter Joghurt nature	Erdbeeren zerkleinern und mit allen Zutaten fein mixen.
1/4 L gekühlte Milch	Sofort servieren

Power Shake

2 TL Kakao Pulver 1 TL Instant Kaffee 30 ml kochendes Wasser	Im kochenden Wasser auflösen
2 TL Zucker 1 Ei 1 TL Weizenkeime 400 ml kalte Milch	Zutaten auf Stufe 2 mixen bis es schäumt

Bananen Shake

1 Banane	Schälen und schneiden
1/4 Tasse Joghurt nature 120 ml Milch 1 TL Honig	Zutaten auf Stufe 2 mixen

Chocolate Shake

250 ml Milch 2 Kugeln Schokoladen-Glacé	Zutaten auf Stufe 2 mixen
2 TL Honig	Mit Schokostreusel garnieren

Suppen

Rueblicreme Suppe – ca. 4 Personen

500 gr. Rübli 75 gr. mehlige Kartoffeln 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen Butter	Alles klein schneiden in Butter dämpfen und mit Wasser ablöschen, weich kochen und auf Stufe 1 pürieren
Prise Zucker, Pfeffer und Salz 1/2 dl Wasser 1/2 dl Orangensaft 5 dl Bouillon 1/2 Becher Sauerrahm	Restliche Zutaten beigeben, würzen und nochmals ca. 10 Min. kochen lassen.
Peterli oder Dill	Peterli oder Dill darüberstreuen

Kürbissuppe mit Kokosmilch

500 gr. Kürbisfleisch 1 Peperoncino 1 Zwiebel Salz und etwas Wasser	Weichkochen und auf Stufe 1 pürieren
6 dl Kokosmilch oder 3 dl Kokosextrakt abgeriebene Schale von 1/2 Lime geha- ckte Zitronenmelisse	Restliche Zutaten zur Kürbismasse geben, ab schmecken mit Pfeffer und Salz, evtl. Wasser zugeben. Salz, evtl. Wasser zugeben. Nochmals aufkochen
Kürbiskerne	In Butter kurz anrösten und garnieren

Kalte Gurkensuppe

2 Freilandgurken	schälen, halbieren, entkernen, würfeln 1 Gurkenhälfte beiseite legen die andere Hälfte in den Mixer geben
4 dl kalte Gemüse-bouillon	
1 Becher Joghurt nature	Zutaten beigeben auf Stufe 1
100 gr. Crème fraiche	pürieren
Salz, Cayennepfeffer	
einige Tropfen Zitronensaft	Pikant würzen und kühl stellen
1 hart gekochtes Ei	zerkleinern
1 Bund Schnittlauch	hacken und darüber

Babynahrung

Karottenbrei

Karotten im leicht gesalzenen Wasser weich kochen. Mit dem Mixer unter Zugabe einer kleinen Menge Butter auf Stufe 1 pürieren. Auf die gleiche Weise lassen sich auch andere Gemüsearten, evtl. unter zugaben einer gekochten Kartoffel zubereiten.

Obstbrei

Einen Zwieback in etwas Orangensaft einweichen und zusammen mit einer Banane mit dem Mixer auf Stufe 1 ganz fein pürieren. Einen ebenso guten Obstbrei fürs Baby erhalten Sie aus einer frischen, kleinen Karotte, einem Stück Apfel, einem Stück Banane unter Zugabe eines Stücks Vollkornzwieback oder Knäckebrot, wobei man mit einem Löffel Honig nachsüssen kann.

Dips

Guacamole

1 Avocado	Schälen, entsteinen und in kleine Stück schneiden und in den Mixer füllen
40 ml Zitronensaft	
1/2 Tasse Sauerrahm	
1 TL gehackter Knoblauch	
1 TL Chili-Sauce	Alle Zutaten auf Stufe 2 mixen

Pesto

40 gr. frische Basilikumblätter	Zutaten in den Mixer geben und auf Stufe 2 zu einer Paste mixen
4 Knoblauchzehen	
25 gr. Pinienkerne	
50 gr. Parmesan	
1,5 dl Olivenöl	
Salz, Pfeffer	Würzen
ca. 3 EL Olivenöl	Über die fertige Sauce giessen

Drinks und Cocktails

Margarita

60 ml Tequila	Alle Zutaten mit den
60 ml Cointreau	Eiswürfeln auf Stufe 2 mixen.
80 ml Limesaft	
Eiswürfel	Glasrand in Salz tauchen

Bloody Mary

1 Tasse Tomatensaft	Alle Zutaten mit den
60 ml Vodka	Eiswürfeln auf Stufe 2 mixen
60 ml Zitronensaft	
1 Eiweiss	
Salz und Pfeffer	
1/4 TL Tabascosauce	
1/4 TL Worcestersauce	
Eiswürfel	
Sellerieblätter	Garnieren auf den fertigen Drink

Pina Colada

120 ml Ananassaft	Alle Zutaten mit den Eiswürfeln auf Stufe 2 mixen
60 ml Kokusnuss-Crème	
60 ml schwarzen Rum	
Eiswürfel	Mit Ananasstücken garnieren

Wassermelone und Vodka Slushie

2 Tassen gewürfelte	Alle Zutaten mit den
Wassermelone	Eiswürfeln auf
30 ml Vodka	Stufe 2 mixen
Eiswürfel	

Table des matières

Félicitations

Introduction

Nous vous adressons nos félicitations pour l’achat de votre nouveau mixer Solis. Vu l’intérêt actuellement porté aux aliments frais, non traités, il est tout naturel que les potages et les boissons à base de fruits et de légumes frais représentent désormais une composante appréciée de notre nourriture quotidienne.

Pour que votre mixer vous donne longtemps entière satisfaction, veuillez prendre le temps nécessaire pour lire attentivement les instructions et les consignes de sécurité indiquées ci-après.



La sécurité est le premier critère de Solis.

Chez Solis, nous attachons une grande importance à la sécurité et, lors de la fabrication et du montage de nos produits, nous gardons toujours à l'esprit la sécurité de nos clients.

Nous vous demandons également de manier les appareils électriques avec une certaine précaution. Veuillez observer les mesures de sécurité mentionnées ci-dessous.

Mesures de sécurité importantes

- **AVERTISSEMENT :** Ne jamais ôter le bol du mixer, retirer le couvercle, introduire une spatule ou tout autre corps étranger dans le bol du mixer, ni mettre les mains à l'intérieur du bol du mixer, lorsque l'appareil est en fonctionnement. En premier lieu, mettre impérativement l'interrupteur sur « 0 » (position centrale de l'interrupteur, OFF) pour éteindre l'appareil, et attendre que le moteur soit totalement arrêté. Ensuite, retirer le bol du mixer du bloc-moteur avant d'accéder à l'intérieur du bol du mixer ou d'y introduire une spatule ou tout autre objet analogue.
- Ne jamais faire fonctionner le mixer sans surveillance. Une prudence particulière s'impose lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil en fonctionnement. Ne jamais laisser des enfants ou des personnes handicapées faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- S'assurer que le mixer est correctement et entièrement assemblé avant de mettre l'appareil en marche. Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de mettre l'appareil en marche lorsque celui-ci n'est pas correctement assemblé.
- N'utiliser l'appareil que sur des surfaces de travail horizontales, stables et sèches, qui ne sont pas susceptibles de basculer ou de se déformer sous le poids de l'appareil.
- Ne jamais laisser de l'eau ou un autre liquide couler dans le bloc-moteur.
- Toujours débrancher la prise secteur lorsque vous avez fini d'utiliser le mixer et avant de démonter l'appareil pour le nettoyer.
- Ne jamais tirer sur le câble secteur ou l'arracher. Placez l'appareil à proximité d'une prise murale, de manière à pouvoir atteindre sans problème la prise de courant avec le câble secteur.
- Ne jamais utiliser de câble de rallonge ou de prise multiple. Toujours brancher le mixer en connectant directement le câble secteur sur une prise murale.

Consignes de sécurité importantes pour tous les appareils électriques.

- Lire attentivement les instructions avant de mettre l'appareil en marche. Conservez ces instructions dans un endroit toujours accessible.
- Ne jamais plonger le câble secteur ou le bloc-moteur dans de l'eau ou un autre liquide.
- Garder l'appareil sous surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Une prudence particulière s'impose lorsque des enfants se trouvent à proximité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées laissés sans surveillance.
- Ne jamais utiliser un appareil électrique lorsque le câble secteur ou la prise est endommagé(e), ou bien lorsque l'appareil ne fonctionne pas comme prévu ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre.
- Lorsque l'appareil doit faire l'objet d'un entretien ou d'une réparation, l'amener impérativement dans un atelier spécialisé en appareils électriques ou l'envoyer à la société SOLIS SA, à Glattbrugg.
- Ne jamais laisser le câble secteur pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir. Tenir le câble secteur éloigné de toute surface chaude (comme un radiateur ou un four, par exemple).
- Toujours éteindre l'appareil et débrancher la prise secteur :
  – lorsque vous laissez l'appareil sans surveillance,
  – lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement,
  – avant de nettoyer l'appareil,
  – avant de déplacer ou de transporter l'appareil.
- Tous les travaux d'entretien, qui vont au-delà du simple nettoyage des composants amovibles et de la face externe du bloc-moteur, ne peuvent être réalisés que par un atelier spécialisé autorisé.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage ménager.
- Pour votre sécurité, nous vous recommandons l'utilisation d'un adaptateur de sécurité FI (disponible chez les revendeurs spécialisés en appareils électriques ou auprès de la société SOLIS MAIL SA, téléphone : 0848 084 884, fax : 0848 804 890).

A la découverte de votre mixer Solis



Assemblage du mixer Solis.

Préparatifs
Avant la première utilisation ou après un stockage prolongé sans utilisation, vous devriez nettoyer le bol du mixer dans une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle, puis l'essuyer soigneusement.

1. Placer le bloc-moteur sur une surface de travail plane, stable et sèche. S'assurer que l'interrupteur On / Off situé sur le bloc-moteur est sur « 0 » (position centrale de l'interrupteur ; OFF).

2. Poser le bol du mixer assemblé sur le support du bloc-moteur. Les encoches sombres situées dans l'embase du bol doivent glisser entre les trois guides ovales du bloc-moteur (voir fig. 1+2).

3. Faire tourner ensuite, sans forcer, le bol du mixer dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la butée (environ 1/4 de tour). Le bol du mixer est ainsi verrouillé sur le bloc-moteur (voir fig. 3).

Important : le moteur ne peut fonctionner que si le bol du mixer est correctement assemblé et verrouillé sur le support du bloc-moteur. Si le moteur ne fonctionne pas, veuillez vous assurer que le bol du mixer est correctement verrouillé ; l'appareil est désormais prêt à l'emploi et vous pouvez verser vos ingrédients dans le bol du mixer.

4. Brancher ensuite la prise secteur de l'appareil dans une prise murale 230V appropriée (50Hz).

fig 1

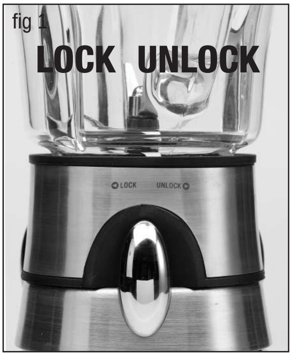


fig 2



fig 3



Utilisation

Indications générales

Conserver la surface de travail propre et sèche pendant toute la durée d’utilisation de l’appareil. Le cas échéant, essuyer les projections ou débordements de liquides avec un chiffon sec.
AVERTISSEMENT : Ne jamais poser le bloc-moteur sur un support ou un chiffon humide. Ne jamais laisser de liquides couler sur ou sous le bloc-moteur. Si un liquide pénètre dans le bloc-moteur, débrancher immédiatement la prise secteur et faire examiner l’appareil par un atelier spécialisé.

AVERTISSEMENT : Ne jamais introduire ses mains ou d’autres corps étrangers (par exemple, un ustensile en bois) dans le bol du mixer, lorsque celui-ci est placé sur le bloc-moteur ; en premier lieu, mettre l’interrupteur sur « 0 » (position centrale de l’interrupteur ; OFF) et attendre que les couteaux soient totalement arrêtés.
Retirer le bol du mixer du bloc-moteur avant d’enlever le couvercle pour inspecter le contenu du bol ou pour faire redescendre les aliments dans le bol du mixer.
Utiliser uniquement des ustensiles en bois, en caoutchouc ou en matière plastique. Ne pas forcer pour faire redescendre les aliments dans le bol du mixer ou pour enlever des ingrédients coincés au niveau des couteaux.
Ce mixer ne peut pas remplacer tous vos appareils ménagers. Vous ne pouvez pas l’utiliser pour réduire des pommes de terre en purée, battre des œufs en neige, hacher de la viande ou bien presser des fruits ou des légumes. Cet appareil n’a pas été conçu pour travailler des types de pâtes très compactes (par exemple, les pâtes levées) ou des ingrédients durs (par exemple les noix, le chocolat croquant).
Important : Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher dans l’appareil.
Nettoyer l’appareil immédiatement après l’avoir utilisé.

Astuces pour vos préparations

Toujours introduire en premier les ingrédients liquides dans le mixer, dans la mesure où il n'y a pas de contre-indication dans la recette.
Couper les aliments solides (légumes, fruits, fromage, viande cuite, poisson et fruits de mer) en petits morceaux de 2 cm environ. Ne pas surcharger le moteur en incorporant des ingrédients trop durs ou trop gros. Mettre l'interrupteur sur « 0 » (position centrale de l'interrupteur ; OFF) lorsque le moteur reste bloqué, de manière à éviter toute surchauffe (voir Aide à la recherche des défauts, page 28).

Travailler les ingrédients pendant seulement quelques secondes à chaque fois. Il est préférable d'inspecter régulièrement la consistance du produit plutôt que d'obtenir un produit trop fin, voire, le cas échéant, trop poisseux. Grâce aux deux vitesses et au mode impulsionnel (PULSE), vous pouvez préparer de manière simple, variée et rapide, les ingrédients les plus divers.

Sélection des vitesses

Commuter simplement l'interrupteur On / Off sur la vitesse souhaitée, 1 ou 2 (voir tableau ci-dessous). La nature des ingrédients incorporés détermine la vitesse qui convient.
Lorsque l'interrupteur est sur « 0 » (position centrale de l'interrupteur OFF), vous pouvez travailler en utilisant la touche PULSE. Le moteur fonctionne tant que vous appuyez sur la touche PULSE. Dès que vous relâchez la touche PULSE, le moteur s'arrête. Vous pouvez ensuite appuyer une nouvelle fois sur la touche PULSE.
Indication : la touche PULSE n'est active que lorsque l'interrupteur On / Off est mis sur « 0 ».

Vitesse	Position de l'interrupteur	Fonction ; exemples	Utilisation
Mode impulsionnel	0 + touche PULSE	Piler la glace ; mélanger le beurre / la margarine sous forme de flocons	Glace pilée : introduire 8 à 10 glaçons dans le mixer ou le bol et appuyer plusieurs fois sur la PULSE, jusqu'à ce que les morceaux de glace aient la taille désirée.
Lente	1	Réduire en purée ; préparer les aliments	Cuire les aliments, les laisser refroidir et les introduire dans le mixer avec une quantité de liquide suffisante.
Rapide	2	Fouetter ; pour la crème fouettée	Ajouter du sucre ou des arômes selon vos goûts.
		Mélanger ; mélanger les potages veloutés	Introduire tout d'abord le liquide, puis les autres ingrédients.
Rapide		Battre ; pour les préparations à base de fruits	Introduire les fruits frais avec du yoghourt, de la crème ou du lait caillé.
		Préparer des boissons ; pour les jus / compotes de fruits frais	Couper les fruits frais en petits morceaux de 2 cm et les introduire dans le bol

Travail avec le mixer.

ATTENTION : En cas d'utilisation avec des ingrédients solides, ne pas faire fonctionner le mixer pendant plus de 60 secondes à chaque fois.

1. Incorporer les ingrédients dans le bol du mixer
   Important : Les ingrédients précuits doivent refroidir avant traitement ; les ingrédients liquides doivent, autant que possible, être incorporés en premier et les ingrédients solides doivent être coupés en petits morceaux de 2 cm environ avant d'être introduits. Ne pas remplir complètement le bol du mixer, le contenu du bol pourrait sinon déborder ou jaillir du bol et le moteur pourrait rester bloqué.

   AVERTISSEMENT : Lorsque vous manipulez des ingrédients chauds, prenez garde à ne pas vous brûler au contact du bol du mixer ou du couvercle et à ne pas vous ébouillanter avec la vapeur ou les liquides jaillissant du bol. Le cas échéant, vous pouvez poser un torchon sur le couvercle pour vous protéger des éclaboussures et de la vapeur.

2. Poser le couvercle sur le bol et appuyer dessus fermement. Boucher l'ouverture centrale du couvercle avec le gobelet gradué transparent. Le gobelet gradué possède, de chaque côté, deux petits tenons de guidage, qui s'adaptent aux encoches situées sur le couvercle. Enfoncer complètement le gobelet gradué et le verrouiller en le faisant **tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.**

3. Garder une main sur le couvercle et mettre l'appareil en marche avec l'interrupteur On / Off (voir fig. 4). Choisir la vitesse souhaitée, 1 ou 2. Le moteur se met en route.
   ATTENTION : Si le moteur s'arrête de manière incontrôlée ou tourne à une vitesse inhabituellement lente, éteindre immédiatement l'appareil en le mettant sur « 0 » pour éviter une surchauffe du moteur.

   Se conformer impérativement aux indications mentionnées aux pages 28 / 29 (Aide à la recherche des défauts).
   Indication : Pour piler de la glace ou concasser du beurre dur, utiliser la touche PULSE. N'appuyer sur cette touche qu'un bref instant à chaque fois et répéter l'opération en cas de besoin.

fig 4



4. Mettre l'interrupteur On / Off sur « 0 » au bout de quelques secondes (position centrale de l'interrupteur ; OFF) pour éteindre l'appareil.

5. Dès que les couteaux sont arrêtés, retirer le bol du mixer du bloc-moteur. Enlever le couvercle pour examiner le produit ou pour faire redescendre précautionneusement les ingrédients solides ou visqueux à l'aide d'une cuillère en matière plastique.

   Si, au contraire, d'autres ingrédients doivent être ajoutés, retirer le gobelet gradué du couvercle du bol du mixer. Introduire les ingrédients dans le bol du mixer et replacer le gobelet gradué. Relancer l'appareil, le cas échéant, pendant encore quelques secondes, jusqu'à ce que le produit présente la consistance désirée.

6. Retirer alors le bol du mixer du bloc-moteur et enlever le couvercle du bol du mixer.

   Vous pouvez verser les produits fluides – boissons, potages, pâtes visqueuses, etc. – du bol du mixer dans un récipient.

   Nettoyer le bol du mixer immédiatement après utilisation, conformément aux instructions données aux pages 25 / 27 (Nettoyage et entretien).

Bouton de protection contre les surcharges

Le mixer Solis est équipé d'une protection contre les surchauffes et les surcharges.
Lorsqu'une surcharge survient, l'appareil est automatiquement éteint.

En cas de surcharge, débrancher le câble secteur et laisser refroidir l'appareil pendant au moins 10 minutes. Puis, appuyer sur le bouton de surcharge (bouton RESET) situé sur la face inférieure de l'appareil (voir fig. 5).
Le mixer est de nouveau prêt à l'emploi.

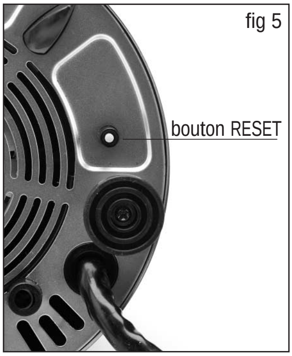


fig 5

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT : Lorsque vous manipulez des liquides chauds, portez des gants appropriés. Prenez garde à ne pas vous brûler au contact du bol du mixer et à ne pas vous ébouillanter avec la vapeur ou les liquides jaillissant ou débordant du bol.
ATTENTION : Ne jamais utiliser d'objets durs ou à arêtes vives, de nettoyants corrosifs (désinfectants ou produits récurants) ou abrasifs pour nettoyer l'appareil ou l'un de ses éléments. Ne pas frotter violemment le support à couteaux pour le nettoyer, de manière à ne pas tordre les lames et à ne pas endommager le support. Ne jamais mettre l'appareil ou l'un de ses éléments au lave-vaisselle.

Nettoyage du bol du mixer.

AVERTISSEMENT : Les lames du support à couteaux sont tranchantes. Manipuler le support à couteaux avec précaution et sans recourir à la force, de manière à éviter les risques de coupure et à ne pas endommager le support à couteaux.

1. Vider complètement le bol du mixer et enlever les résidus d’aliments légèrement collés en le rinçant à l’eau claire.

2. Poser le bol du mixer sur le bloc-moteur et le verrouiller dans le support.

3. Verser alors une solution d’eau chaude et de liquide vaisselle dans le bol du mixer, de façon à ce que les couteaux soient recouverts. Poser le couvercle et faire fonctionner le mixer pendant quelques secondes sur la vitesse 1.

4. Arrêter le mixer, attendre que les couteaux soient totalement arrêtés. Faire tourner le bol du mixer dans le sens inverse des aiguilles d’une montre et retirer le bol en verre du bloc-moteur.

5. Débrancher la prise secteur.

6. Enlever le couvercle du bol du mixer et vider le liquide vaisselle. Vous pouvez retirer les résidus collés sur les bords du bol du mixer à l’aide d’une brosse en matière plastique pour la vaisselle.
   AVERTISSEMENT : Lorsque vous travaillez au niveau du support à couteaux, soyez particulièrement prudent pour ne pas vous couper sur les lames tranchantes et pour ne pas endommager le support à couteaux.
   Important : Dans la plupart des cas, le bol du mixer est d’ores et déjà hygiéniquement propre. Toutefois, si des résidus d’aliments restent encore collés sur le support à couteaux, dans le fond du bol, démonter le bol et nettoyer les différents éléments séparément. Pour ce faire, suivre les instructions indiquées à la page 27 (Démontage du bol du mixer et élimination des résidus tenaces).

7. Laver le couvercle et le gobelet gradué dans une solution d’eau chaude et de liquide vaisselle.

8. Rincer le bol du mixer, le couvercle et le gobelet gradué à l’eau claire, essuyer précautionneusement les différents éléments avec un torchon et les laisser sécher à l’air libre, dans un endroit inaccessible aux enfants en bas âge.

9. Lorsque le couvercle et le gobelet gradué sont secs, les remettre sur le bol du mixer et verrouiller celui-ci sur le bloc-moteur (Page 28 : Rangement).

Démontage du bol du mixer et élimination des résidus tenaces

AVERTISSEMENT : Les lames du support à couteaux sont tranchantes. Manipuler le support à couteaux avec précaution et sans recourir à la force, de manière à éviter les risques de coupure et à ne pas endommager le support à couteaux.

10. Tenir le bol du mixer au-dessus d’un évier suffisamment grand, retirer l’embase du bol en verre en la dévissant **dans le sens inverse des aiguilles d’une montre** et retirer le support à couteaux et la rondelle de joint par le bas (voir fig. 6-9).
    Important : Il est possible que l’embase du bol soit très solidement fixée. Suivre dans ce cas les indications mentionnées aux pages 29 / 30 (Aide à la recherche des défauts).

11. Nettoyer tous les éléments du bol du mixer dans un mélange d’eau chaude et de liquide vaisselle. L’idéal est de laisser les résidus d’aliments collés sur les différents éléments immergés dans l’eau pendant quelques minutes, puis de les éliminer avec une petite brosse en matière plastique ou une éponge.

    Lors du nettoyage, prendre garde à ne pas se couper sur les lames et à ne pas détériorer les surfaces d’étanchéité au niveau de la rondelle de joint et du support à couteaux. Si vous ne parvenez pas à nettoyer les surfaces d’étanchéité, vous devez remplacer l’élément correspondant.

12. Rincer l’ensemble des pièces du bol du mixer à l’eau claire et les essuyer précautionneusement avec un chiffon propre. Laisser les pièces sécher à l’air libre, dans un endroit inaccessible aux enfants en bas âge.

    Lorsque le bol du mixer est sec, le rassembler (voir page 20).

fig 6



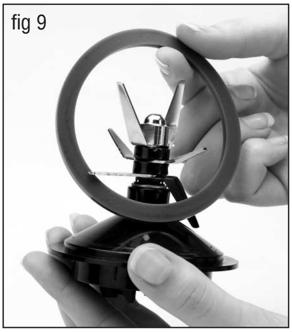
fig 7



fig 8



fig 9



Nettoyage du bloc-moteur

AVERTISSEMENT : Toujours débrancher la prise secteur avant de nettoyer le bloc-moteur. Ne jamais laisser de l'eau ou un autre liquide couler sur, dans ou autour du bloc-moteur. Ne jamais plonger le bloc-moteur dans un liquide et ne pas le poser sur une surface humide ou mouillée. Essuyer immédiatement les débordements de liquides. Le bloc-moteur est muni de fentes d'aération sur sa face inférieure ; éviter impérativement tout écoulement ou égouttement d'eau dans ces ouvertures.

1. Débrancher la prise secteur.

2. Essuyer le bloc-moteur avec un chiffon humide, mais ne gouttant pas.
   ATTENTION : Prendre garde à ne pas endommager la roue d'entraînement et le palier de la roue d'entraînement situés au centre du support. Ne jamais agresser le support du bloc-moteur avec des objets compacts et durs. En cas de besoin, utiliser une brosse douce pour nettoyer le support. Si de l'humidité s'introduit dans le support du bloc-moteur, nettoyer puis essuyer le support avec un soin particulier.

3. Essuyer l'appareil soigneusement. L'ensemble du bloc-moteur doit être parfaitement sec avant le rassemblage et l'utilisation de l'appareil.

Rangement

Assembler entièrement et correctement le bol du mixer avant de le ranger, de manière à éviter tout risque de blessure au contact des lames ou la perte des différents éléments constitutifs de l'appareil. Placez le bol du mixer sur le support du bloc-moteur. Ainsi, la rondelle de joint, le support à couteaux et la roue d'entraînement sont parfaitement protégés de la saleté et de tout risque de dommage.

AVERTISSEMENT : Ne jamais poser l'embase du bol ou le support à couteaux sans le bol du mixer sur le bloc-moteur. Lorsque le bloc-moteur et le bol du mixer sont verrouillés ensemble, vous pouvez soulever et porter aisément l'ensemble de l'appareil en le prenant par la poignée du bol du mixer. Dans ce cas, mettre toujours l'autre main sous le bloc-moteur et tenir le câble secteur.

Important : Ne pas laisser traîner le câble secteur par terre et prendre garde à ce que le câble secteur ne puisse pas rester accroché ou empêtré. Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec, à l'abri de contraintes trop sévères (chocs, coups, saleté, humidité) et inaccessible pour les enfants en bas âge. Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil. Le lieu de rangement doit être à l'abri du gel et la température ne doit pas y dépasser les 40°C.

Aide à la recherche des défauts

Ce mixer est fiable et robuste et il fonctionne normalement sans défaut lorsqu’il est correctement utilisé. Toutefois, lorsqu’un problème survient, vous pouvez, dans la plupart des cas, le supprimer vous-même très aisément. Le tableau des défauts présenté ci-dessous doit pouvoir vous y aider.

AVERTISSEMENT : N’effectuer sur l’appareil que des travaux décrits dans cette notice d’utilisation. Les travaux d’entretien et de réparation de l’appareil ne peuvent être réalisés que par un atelier spécialisé autorisé. Ne plus utiliser l’appareil lorsqu’il existe une probabilité que celui-ci soit endommagé ou qu’il ne fonctionne plus comme prévu.

Défaut	**Suppression**
Le moteur ralentit ou tourne trop lentement.	Commuter sur la vitesse la plus élevée (2). Vider, le cas échéant, une partie des ingrédients contenus dans le bol du mixer. Concasser les ingrédients durs (par exemple, les noix, le chocolat croquant) hors du mixer.
Le moteur s’arrête pendant le fonctionnement ou ne peut plus être mis en marche.	Lorsque le moteur s’arrête de façon inattendue ou reste bloqué, éteindre immédiatement l’appareil en le mettant sur « 0 » (position centrale de l’interrupteur ; OFF) pour éviter toute surchauffe. Vérifier ensuite les points suivants : lorsque vous avez appuyé sur la touche PULSE et que vous la relâchez, le moteur s’arrête. Répéter la pression sur la touche PULSE lorsque vous voulez utiliser une nouvelle fois le mixer. Le moteur ne peut fonctionner que si le bol du mixer est correctement et entièrement assemblé. S’assurer que le bol du mixer est correctement assemblé, conformément aux instructions données à la page 20. Le bol du mixer peut, le cas échéant, ne pas être verrouillé correctement sur le bloc-moteur. Tenir le bloc-moteur d’une main, saisir le bol du mixer par la poignée et le faire tourner dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à sentir nettement la butée. Ne pas forcer. Enlever le bol du mixer du bloc-moteur et retirer précautionneusement les résidus d’aliments coincés au niveau du couteau à l’aide d’une cuillère en bois ou en matière plastique. Ne pas forcer pour ne pas endommager les couteaux. Concasser les ingrédients durs (par exemple, les noix, le chocolat croquant) hors du mixer. Retirer, le cas échéant, une partie des ingrédients contenus dans le bol du mixer et essayer une nouvelle fois en utilisant la vitesse la plus élevée (2). **ATTENTION :** Ne pas surcharger le moteur avec des ingrédients trop durs ou trop gros. Ne pas trop remplir le bol du mixer. Si nécessaire, travailler les ingrédients compacts en plusieurs fois. Ce mixer n’a pas été conçu pour râper des noix, du chocolat ou d’autres ingrédients de ce type.

L'embase du bol du mixer se desserre pendant le fonctionnement et du liquide s'écoule hors du bol.	Eteindre immédiatement l'appareil en le mettant sur « 0 » (position centrale de l'interrupteur ; OFF) et débrancher la prise secteur. Vider immédiatement le bol du mixer. Nettoyer et essuyer le bloc-moteur page 28). Lorsqu'un liquide a (pénétré par les fentes d'aération situées sur l'embase du bloc-moteur, faire examiner l'appareil dans un atelier spécialisé. S'assurer que le bol du mixer est correctement et entièrement assemblé, conformément aux instructions données à la page 20. ASTUCE : Avant d'incorporer les ingrédients, vérifier l'étanchéité du bol du mixer avec un peu d'eau. Le cas échéant, serrer un peu plus à bloc l'embase du bol. Ne pas fausser le filetage de l'embase du bol. Si, malgré cela, l'embase du bol n'est toujours pas étanche, veuillez observer les indications mentionnées au point suivant.
Vous ne parvenez pas à rendre l'embase du bol étanche ; du liquide s'écoule par le fond du bol du mixer.	Vider immédiatement le bol du mixer. Démonter le bol du mixer (page 26) et vérifier la présence éventuelle de dépôts ou de dommages (rayures, craquelures, fissures, déformations) sur les différentes pièces de l'appareil. Le cas échéant, nettoyer les différents éléments (page 26). Remplacer les éléments endommagés par des pièces de rechange d'origine du fabricant. Assembler le bol du mixer conformément aux instructions données à la page 4. ATTENTION : Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec des composants inappropriés ou endommagés. Utiliser exclusivement des éléments prévus à cet effet et autorisés par le fabricant. S'adresser à un revendeur.
Vous ne parvenez pas à dévisser l'embase du bol.	Prendre garde à bien dévisser le bol en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Glisser la main dans la poignée du bol en verre, de manière que la poignée se trouve sous le dos de la main. Placer l'autre main sous l'embase du bol et faire tourner le bol en verre. Si nécessaire, demander à une deuxième personne de maintenir l'embase du bol et saisir alors le bol en verre avec les deux mains. ASTUCE : Le cas échéant, pour faciliter l'étanchéification, ainsi que le futur démontage de l'embase du bol, il est possible, avant l'assemblage, d'enduire la rondelle de joint avec une goutte d'huile de table.

Indications pour l'élimination

Les appareils en fin de vie doivent être mis hors d'usage. Débrancher la prise secteur et déconnecter le câble secteur de l'appareil. Les appareils électriques n'entrent pas dans la catégorie des ordures ménagères, mais ils doivent être éliminés proprement. Ramener l'appareil dans un lieu de collecte officiel ou dans votre magasin spécialisé. Tous les centres de reprise portant le label « Elimination garantie » travaillent en collaboration avec la fondation « Elimination Schweiz » (S.EN.S), dont le but est d'assurer une élimination écologique des appareils usagés.

Conseils d'utilisation

Glace pilée

- Remplir le mixeur de 12 glaçons au maximum
- Appuyer plusieurs fois sur la touche «Pulse» jusqu'à ce que les fragments de glace aient le calibre voulu

Purée, nourriture pour bébé

- Cuire les aliments, les laisser refroidir et les mettre avec suffisamment de liquide dans le mixeur.

Trucs et astuces

- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en remplissant le récipient en verre jusqu'à la marque «max.»
- Commencez toujours par verser le liquide dans le mixeur
- Ne sollicitez pas trop le moteur avec des ingrédients ou des morceaux trop gros
- Ce mixeur n'est pas prévu pour émincer la viande ou tirer le jus des fruits et légumes

Drinks & Shakes

Frappé aux fraises

150 g de fraises Sucre et sucre vanillé 1/4 l de lait froid	Mixer les fraises, le sucre et la moitié du lait pendant 15 secondes. Ajouter le reste du lait et mixer pendant 10 secondes supplémentaires. Remplir et garnir les verres

Lassi aux fraises

500 g de fraises 4 cs de miel liquide 1/4 cc de cannelle en poudre 1 pointe de couteau de cardamome en poudre 250 g de yogourt nature froid	Emincer les fraises et les mixer finement avec les autres ingrédients.
1/4 l de lait froid	Servir immédiatement

Power Shake

2 cc de poudre de cacao 1 cc de café instantané 30 ml d'eau bouillie	Dissoudre dans l'eau chaude
2 cc de sucre 1 œuf 1cc de germes de blé 400 ml de lait froid	Mixer les ingrédients à vitesse 2 jusqu'à l'obtention d'une mousse

Frappé banane

1 banane	Peler et couper
1/4 tasse de yogourt nature 120 ml de lait 1 cc de miel	Mixer les ingrédients à vitesse 2

Frappé chocolat

250 ml lait 2 boules de glace au chocolat	Mixer les ingrédients à vitesse 2
2 cc de miel	Garnir de chocolat en copeaux

Souppes

Crème de carottes – env. 4 personnes

500 g de carottes 75 g de pommes de terre farineuses 1 oignon et 2 gousses d'ail Beurre	Emincer, faire revenir dans le beurre, étuver dans de l'eau et purer à vitesse 1
1 pincée de sucre, poivre et sel 1/2 dl d'eau dl de jus d'orange 5 dl de bouillon 1/2 gobelet de crème aigre	Ajouter le reste des ingrédients, assaisonner et faire cuire encore 10 minutes.
Persil ou aneth	Parsemer de persil ou d'aneth

Soupe à la courge au lait de coco

500 g de pulpe de courge 1 poivron 1 oignon Sel et eau	Etuver et purer au niveau 1
6 dl de lait de coco ou 3 dl d'extrait de coco Zeste de 1/2 citron vert Citronnelle hachée	Ajouter les autres ingrédients, saler et poivrer, éventuellement ajouter de l'eau. Réchauffer
Graines de courge	Faire revenir dans du beurre et garnir

Soupe froide aux concombres

2 concombres 4 dl de bouillon de légumes froid 1 gobelet de yogourt nature	Peler, couper par la moitié en longueur, épépiner, émincer en dés. Réserver une moitié de concombre et mettre l'autre dans le mixeur
100 g de crème fraîche Sel, poivre de cayenne	Ajouter les ingrédients et purer au niveau 1
Quelques gouttes de jus de citron	Assaisonner et mettre au frais
1 œuf cuit dur	Emincer
1 bouquet de ciboulette	Hacher et parsemer

Nourriture pour bébé

Purée de carottes

Etuver les carottes dans de l'eau légèrement salée. Mettre dans le mixeur avec une noisette de beurre et purer à vitesse 1.
D'autres légumes peuvent être préparés de la même façon et additionnés d'une pomme de terre cuite.

Purée de fruits

Ramollir une biscotte dans un peu de jus d'orange et la purer avec une banane à vitesse 1.
Vous pouvez aussi préparer de délicieuses purées pour bébé en mélangeant une petite carotte fraîche, un morceau de pomme, un morceau de banane, un morceau de biscotte au blé complet ou un Knäckebrot, le tout édulcoré par une cuillerée de miel.

Dips

Guacamole

1 avocat 40 ml de jus de citron	Peler, dénoyauter, émincer en petits morceaux et passer au mixeur
1/2 tasse de crème aigre 1 cc d'ail émincé 1 cc de chili	Mixer tous les ingrédients à vitesse 2

Pesto

40 g de feuilles de basilic frais 4 gousses d'ail 25 g de pignons 50 g de parmesan 1,5 dl d'huile d'olive	Passer les ingrédients au mixeur à vitesse 2 pour obtenir une pâte homogène
Sel, poivre	Assaisonner
Env. 3 cs d'huile d'olive	Napper la préparation

Boissons et cocktails

Margarita

60 ml de téquila 60 ml de cointreau 80 ml de jus de citron Glaçon	Passer tous les ingrédients et le glaçon au mixeur à vitesse 2. Tremper le bord du verre dans le sel

Bloody Mary

1 tasse de jus de tomate 60 ml de vodka 60 ml de jus de citron 1 blanc d'œuf Sel et poivre 1/4 cc tabasco 1/4 cc sauce Worcester Glaçon	Passer tous les ingrédients et le glaçon au mixeur à vitesse 2
Feuilles de céleri	Garnir les verres

Pina Colada

120 ml de jus d'ananas 60 ml de crème de noix de coco 60 ml de rhum brun	Passer tous les ingrédients et le glaçon au mixeur à vitesse 2
Glaçon	Garnir de morceaux d'ananas

Slushie melon et vodka

2 tasses de melon en dés 30 ml de vodka Glaçon	Passer tous les ingrédients et le glaçon au mixeur à vitesse 2

Contents

Congratulations

Introduction

We congratulate you on the purchase of your new Solis blender. With the current interest in natural, fresh foods, it is only natural that freshly prepared soups and fruit juices are a popular part of our daily diet.

In order that your blender can give you long and reliable service, please take time to read carefully through the following operation and safety instructions.



Safety has first priority at Solis.

We at Solis are very safety conscious. We always keep the safety of our customers foremost during the design and manufacture of our products.

In addition, we ask you to take a certain amount of care when working with electrical appliances. Please follow the safety measures listed here.

Important safety instructions

- **CAUTION:** Never remove the mixing jug, lift the lid or put wooden spoons or other foreign objects in the mixing jug and/or put your hands in the mixing jug when the blender is switched on. You must first switch to “0” (middle switch position, OFF) to switch the machine OFF, and then wait until the motor has completely stopped. Then remove the mixing jug from the blender base before you reach into the jug or work in the jug with cooking utensils or similar articles.
- Never run the blender unattended. Take special care when using the appliance if children are present. Never let children or infirm persons work unsupervised with the blender.
- Check that the blender is correctly and completely assembled before you switch on the appliance. For safety reasons, the blender cannot be switched on if it is not correctly assembled.
- Only work on dry, level surfaces and stable working tops that will not tip over or bend under the weight of the appliance.
- Never let water or other liquids penetrate into the blender base.
- Always unplug the blender from the power socket when you have finished working with the appliance, and before you dismantle the appliance for cleaning.
- Never pull on, or strain the power cord. Place the appliance close to a wall socket, so that you can easily reach the socket with the power cord.
- Never use extension cables or a table socket. Always connect the blender directly to a wall socket with the power cord.

Important safety instructions for all electrical appliances

- Carefully read through the instructions before you operate the appliance. Keep the instructions where they are always available.
- Never immerse the power cord or the blender base in water or other liquids.
- Always supervise the appliance when it is in operation. Take special care if children are present.
- The appliance is not suitable for unsupervised use by children or infirm persons.
- Never work with electrical appliances if the power cord or the socket is damaged or if the appliance does not function as expected, or if it has been damaged in any way.
- For service and repairs only take the appliance to an authorized electrical workshop or send it back to SOLIS AG, Glattbrugg.
- Never let the power cord hang over the table or kitchen top edge. Keep the power cord away from hot surfaces (e.g. radiators, ovens).
- Always switch the appliance OFF and unplug the power cord from the socket:
  – when you leave the appliance unattended,
  – when the appliance is not being used,
  – before you clean the appliance,
  – before you move or transport the appliance.
- All service work beyond cleaning the removable parts and the outside of the blender base may only be carried out by an authorized specialist workshop.
- This appliance is only intended for domestic use.
- For your safety, we recommend the use of an earth leakage protection device (obtainable from electrical dealers or from SOLIS-MAIL AG, Telephone 0848 084 884, Fax 0848 804 890)

Familiarize yourself with your Solis blender



Assembling the Solis Blender.

Preparation
Before using the blender for the first time and after a prolonged period of storage, you should clean the mixing jug in warm water with some washing up detergent and then dry it thoroughly.

1. Place the blender base on a dry, firm, and level worktop. Check that the On/Off switch on the blender base is set to “0” (middle position; OFF).

2. Position the assembled mixing jug on the holder of the blender base. The dark slots in the base of the jug must slide between the three oval guides on the blender base. (See Fig. 1+2)

3. Then turn the mixing jug clockwise without using force to the stop (about $^{1}/_{4}$ of a turn). This locks the mixing jug onto the blender base. (See Fig. 3)

Important note: the motor only runs when the mixing jug is correctly assembled and is locked onto the holder of the blender base. If the motor does not run, please check that the mixing jug is correctly locked. The appliance is now ready for use and you can place the ingredients in the mixing jug.

4. Now plug the power cord into a suitable 230V, 50Hz wall socket.

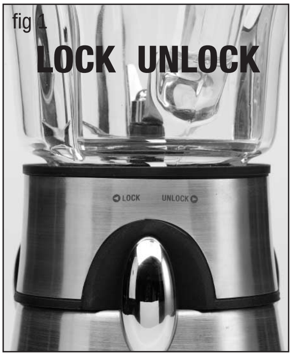


fig 1


fig 2


fig 3

Operation

General Instructions

During working, keep the worktop clean and dry. Wipe up any splashes or spilt liquids with a dry cloth.
CAUTION: Never place the blender base on a wet surface or cloth. Never let liquids run under or over the base. If liquids have penetrated into the blender base, immediately unplug the power cord from the socket and have the appliance checked by an authorized workshop.

CAUTION: Never put your hands or foreign objects (for example: cooking utensils) into the mixing jug when the jug is mounted on the base. Always switch first to “0” (middle switch position; OFF), and wait until the blades have stopped turning. Remove the mixing jug from the base before you open the lid to check the contents or to push the food down.
Only use wooden, rubber, or plastic cooking utensils. Do not use force when you push food down into the jug, or to loosen food that has become jammed around the blades.
Your blender cannot replace all your kitchen appliances. You cannot mash potatoes, beat egg whites, make mince meat, or liquidize fruit or vegetables. The appliance is not suitable for very thick types of dough (for example: yeast dough) or hard ingredients (e.g.: nuts, hard chocolate).
Important note: do not let the remains of food dry onto the appliance. Clean the appliance immediately after using.

Tips for preparing food

Always add the liquid ingredients to the blender first, if it is not specified otherwise in the recipe.
Cut solid food (vegetables, fruit, cheese, cooked meat, fish, and seafood) into pieces of about 2cm in size. Do not overload the motor with too hard or too large ingredients. If the motor stalls, switch the blender to “0” (middle position; OFF) to prevent overheating.
(See faultfinding help on page 12.)

Process the ingredients for only a few seconds. It is better to check the consistency of the contents from time to time, rather than obtaining too fine, possibly mushy contents.
With the two speeds and the PULSE setting, you can prepare different ingredients easily, variedly, and quickly.

Select the speed setting

Simply set the On/Off switch to the required speed setting 1 or 2 (see the following table). The most suitable speed is determined by the consistency of the ingredients.
You can operate the PULSE button in the switch position “0” (middle position; OFF). The motor runs for as long as the PULSE button is pressed. On releasing the PULSE button the motor stops. You can then press the PULSE button again. Note: the PULSE button only functions when the On/Off switch is in the “0” position.

Speed	Switch position	Function; Examples	Used for
Pulse operation	0 + PULSE button	Crushing ice; Beating butter/margarine	Crush ice cubes: place 8–10 ice cubes in the blenderor fill the jug and press PULSE several times until the pieces of ice are the required size.
Slow	1	Mashing: Preparing baby food	Cook the food, leave to cool, place in the blender with sufficient liquid.
		Beat until fluffy; For whipped cream	Add sugar or flavoring according to taste.
		Mixing; For cream soups	First add the liquid, then the other ingredients.
Fast	2	Whisking; For fruit dishes	Add fresh fruit with yogurt, cream or sour milk.
		Making drinks; For juices/purée from fresh fruit	Cut the fresh fruit into 2 cm large pieces and put in the jug.

Working with the mixer

CAUTION: When processing solid food, do not run the mixer for more than 60 seconds at a time.

1. Add the ingredients to the mixing jug
   Important note: Pre-cooked ingredients should cool down before being processed. Liquid ingredients should be added first if possible. Cut solid ingredients into pieces of about 2 cm in size before adding. Do not overfill the mixing jug, otherwise the contents could spill over or splash, and the motor could stall.

   CAUTION: If you process hot ingredients, please take care not to burn yourself on the mixing jug or lid, or to scald yourself with steam or splashing liquids. If necessary, place a kitchen cloth over the lid to protect yourself from splashes or steam.

2. Place the lid on the jug and press it down firmly. Close the center opening in the lid with the transparent measuring beaker. The measuring beaker has two small guide tongues on both sides, which fit into slots in the lid. Press the measuring beaker down completely and lock it by turning it clockwise.

3. Hold the lid with one hand and switch on the appliance with the On/Off switch. (See Fig. 4) Select the required speed 1 or 2. The motor will now run.
   CAUTION: If the motor stalls inadvertently or runs unusually slowly, then switch immediately to “0”; OFF. Otherwise the motor could overheat.

   Follow the instructions on pages 45 / 46 (Faultfinding help).
   Note: Use the PULSE button for crushing ice or hard butter. Only press the button for a short pulse each time, and if necessary repeat.

fig 4



4. After a few seconds switch to “0” (middle position; OFF), to switch the appliance OFF.

5. As soon as the blades stop, remove the jug from the base. Remove the lid to check the contents or to carefully push down solid or thick ingredients with a wooden or plastic spoon.

   However, if you wish to add further ingredients, remove the measuring beaker from the mixing jug lid. Add the ingredients to the jug and replace it. If required run the appliance for a few seconds more until the contents have reached the required consistency.

6. Now remove the mixing jug from the base and take off the lid of the jug.

   Liquid contents – from drinks, soups up to thickly flowing dough – can be poured out of the jug.

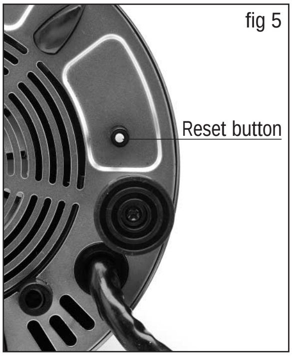
   Clean the jug immediately after use according to the instructions on pages 41–43 (Cleaning and care).

Motor overload protection button

The Solis blender is fitted with motor overtemperature and overload protection. If an overload occurs, the appliance switches off automatically.

If an overload occurs that trips the protection, unplug the power cord and let the appliance cool down for at least 10 minutes. Then press the overload button (RESET button), which is located underneath the blender base. (See Fig. 5) The blender is now ready for operation again.

fig 5



Cleaning and care

CAUTION: wear suitable cloves when working with hot liquids. Take care not to burn yourself on the mixing jug, or to scold yourself with liquids or steam that splashes or runs over.
CAUTION: never use hard or sharp edged utensils, caustic agents (disinfectants, scouring agents or pot scourers) or scouring agents to clean the appliance or the components. Do not use force when cleaning the blade assembly in order not to bend the blades or damage the bearing. Never clean the appliance or parts in the dishwasher.

Cleaning the mixing jug

CAUTION: The blades of the blade assembly are sharp. Handle the blade assembly with care and do not use force, in order to avoid cutting yourself or damaging the blade assembly.

1. Completely empty the mixing jug and rinse away loosely sticking food with plain water.

2. Place the jug on the blender base and lock it onto the holder.

3. Now add warm washing-up liquid solution to the jug. This must cover the blades. Replace the lid and run the blender for a few seconds at speed 1.

4. Switch off the blender and wait until the blades have stopped. Turn the jug anticlockwise and remove it from the blender base.

5. Unplug the power cord from the socket.

6. Remove the lid from the jug and pour out the washing-up solution. Sticky food remains on the sides of the jug can be removed with a plastic dishwasher brush.
   CAUTION: Work very carefully in the area of the blade assembly, in order to avoid cutting yourself or damaging the blade assembly.
   Important: In most cases this is sufficient to clean the mixing jug hygienically. However, if remains of food are still stuck to the blade assembly at the bottom of the jug, disassemble the jug and clean the components separately. Follow the instructions on page 43. (Disassemble the mixing jug, and remove persistent remains of food.)

7. Clean the lid and jug in a warm washing up liquid solution.

8. Rinse the jug, lid, and measuring beaker with clean water, carefully dry the parts with a drying up cloth and leave them to dry where young children cannot reach them.

9. After drying, replace the lid and measuring beaker, and lock the mixing jug onto the blender base.
   (See page 44 Storage)

Disassembling the mixing jug to remove persistent food remains

CAUTION: The blades of the blade assembly are sharp. Handle the blade assembly with care and do not use force, in order to avoid cutting yourself or damaging the blade assembly.

10. Hold the mixing jug over a sufficiently large kitchen sink, unscrew the bottom of the jug from the glass jug anticlockwise, and remove the blade assembly and the rubber gasket downwards. (See Fig. 6–9)
    Important: The bottom of the jug can be very tight. If necessary, follow the instructions on pages 45/46 (Faultfinding help).

11. Clean all the mixing jug components in warm washing-up solution. The best way to remove persistent remains of food on the components is to soak them for a few minutes and remove the remains with a small plastic brush or dishwasher sponge.

    Be careful not to cut yourself on the blades, and not to scratch the sealing surfaces of the gasket and blade assembly. If the sealing surfaces cannot be cleaned, the components must be replaced.

12. Rinse all the mixing jug components in plain water and then carefully dry them with a clean cloth. Leave them to finally dry where young children cannot reach them.

    After drying, reassemble the mixing jug. (See page 36)

fig 6



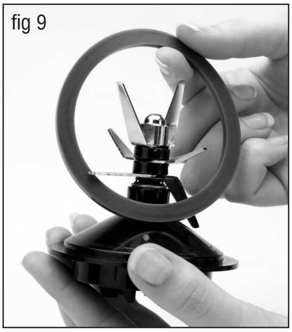
fig 7



fig 8



fig 9



Cleaning the blender base

CAUTION: Always first unplug the power cord before you clean the blender base. Never pour water or other liquids over the blender base, and never let water run into the base or around the base. Never immerse the blender base in liquid or place it on wet or damp surfaces. Immediately wipe up spilt liquids. There are air vents in the underneath of the blender base. Take care that water cannot run or drip into these openings.

1. Unplug the power cord from the socket.

2. Wipe the blender base with a damp cloth that does not drip.
   CAUTION: Do not damage the drive wheel or the bearing of the drive wheel in the middle of the holder. Never poke around in the holder of the blender base with solid, hard objects. If necessary, use a soft brush to clean the holder. If liquid has entered the blender base holder, carefully clean and dry the holder.

3. Carefully dry the appliance. The complete blender base must be completely dry before you reassemble and use the appliance.

Storage

Assemble the mixing jug correctly and completely for storage in order to avoid injury from the blades, and to prevent loosing the components. Place the mixing jug in the holder of the blender base. This is the best way to protect the gasket, the blade assembly, and the drive wheel against dirt and damage.

CAUTION: never place the bottom of the jug or the blade assembly on the blender base without the mixing jug. When the blender base and the mixing jug are firmly locked together you can easily lift and carry the complete appliance by the mixing jug handle. Always support the blender base by placing the other hand under the base and hold the power cord.

Important: Do not let the power cord drag across the floor, and take care that the power cord does not get stuck or caught up. Store the appliance in a clean, dry place, where it is protected from excessive harmful effects (impacts, blows, dirt and damp), and where young children cannot reach it. Do not place any heavy objects on top of the appliance. The storage place should be frost-free, and should not be hotter than 40°C.

Faultfinding help

The blender is reliable and robust, and will normally operate without fault if it is used correctly. However, if a problem should occur, in most cases you will be able to easily correct it yourself. The following faultfinding table should help you:

CAUTION: Only carry out work on the appliance that is described in these operating instructions. Service and repair work on the appliance must only be carried out by an authorized workshop. Do not use the appliance if it is probably damaged or does not operate as expected.

Fault	Correction
The motor runs irregularly or too slowly.	Switch to the higher speed (2). If necessary empty some of the ingredients out of the mixing jug. Break up solid ingredients outside the blender (for example: nuts, hard chocolate).
The motor stops during operation or does not run.	Immediately switch to “0” (middle switch position; OFF) if the motor unexpectedly stops or remains stationary, in order to prevent overheating. Then check the following points: • If you have pressed the PULSE button, the motor stops when you release the button. Press the PULSE button again if the blender should run again. • The motor only runs if the mixing jug is completely and correctly assembled. Check that the mixing jug is correctly assembled in accordance with the instructions on page 36. • The mixing jug is possibly not correctly locked onto the blender base. Hold the blender base with one hand and hold the mixing jug by the handle and turn the mixing jug clockwise as far as the distinct stop. However, do not use force. • Remove the mixing jug from the base and carefully remove blocked pieces of food around the blades with a wooden or plastic spoon. Do not use force in order not to damage the blades. • Cut up hard ingredients (for example: nuts, hard chocolate) outside the blender. If necessary, empty some of the ingredients out of the mixing jug and then try again with the higher speed 2. **CAUTION:** Do not overload the motor with ingredients that are too hard or too large. Do not overfill the mixing jug. If necessary, process solid ingredients in several steps. The blender is not suitable for grating nuts, chocolate, or other ingredients.

The bottom of the mixing jug becomes loose in operation, liquid leaks out.	Immediately switch to “0” (middle switch position; OFF) and unplug the power cord. Immediately empty the mixing jug. Clean and dry the blender base (page 44). If liquid has entered the air openings in the bottom of the blender base, then have the appliance checked in an authorized workshop. Check that the mixing jug is correctly and completely assembled in accordance with the instructions on page 36. TIP: Check the seal of the mixing jug by adding some water before adding the ingredients. If necessary tighten the bottom of the jug more firmly. Do not overtighten the thread at the bottom of the jug. If the bottom of the jug is still leaky, follow the instructions in the next point.
You cannot seal the bottom of the jug; Liquid leaks from the bottom of the mixing jug.	Immediately empty the mixing jug. Disassemble the mixing jug (page 42) and check the components for food remains or damage (scratches, cracks, or deformations). If necessary, clean the components (page 42.) Replace damaged components with original spare parts from the manufacturer. Assemble the mixing jug in accordance with the instructions on page 36. CAUTION: Never operate the appliance with unsuitable or damaged parts. Only use parts that are intended and approved for the purpose by the manufacturer. Please contact your dealer.
The bottom of the jug cannot be unscrewed.	Note that to unscrew the glass jug, it must be turned anticlockwise. Place your hand through the jug handle so that the handle is against the back of your hand. Grasp the bottom of the jug with your other hand and then turn the glass jug. If necessary, get someone else to hold the bottom of the jug and then hold the glass jug with both hands. TIP: The bottom of the jug can be more easily tightened and loosened if you smear the gasket with a drop of cooking oil before assembly.

Disposal instructions

Worn out appliances must be made unserviceable. Unplug the power cord from the socket and cut off the power cord from the appliance. Electrical appliances must not be disposed of with the household rubbish. They must be disposed of in an environmentally friendly way. Take the appliance to an official disposal point or to an authorized dealer. All the disposal points with the “Disposal Guaranteed” label work with the Swiss Disposal Foundation (Stiftung Entsorgung Schweiz; S.EN.S), which guarantees the environmentally friendly disposal of old appliances.

Recommended Use

Crushed ice

- Put up to 12 ice cubes into the blender
- Press the Pulse button several times until the ice is the size you want

Purées, baby food

- Cook the food, allow it to cool and put in the blender with sufficient liquid.

Tips

- For the best results, fill the glass jug 1/4 to 1/2 max.
- Always put liquid ingredients into the blender first
- Do not put too much strain on the motor by using ingredients that are too hard or large
- The blender is not suitable for grinding meat or juicing fruit/vegetables

Drinks and Shakes

Strawberry Shake

150 grams strawberries Sugar and vanilla sugar 250 ml cold milk	Blend strawberries, sugar and half the milk for 15 seconds. Add the rest of the milk and blend for another 10 seconds. Pour into glasses and garnish

Strawberry Lassi

500 grams strawberries 4 tbls runny honey 1/4 tsp ground cinnamon 1 pinch ground cardamom 250 grams chilled plain yoghurt	Chop strawberries and blend finely with all the other ingredients.
250 ml chilled milk	Serve immediately

Power Shake

2 tsp cocoa 1 tsp instant coffee 30 ml boiling water	Dissolve in boiling water
2 tsp sugar 1 egg 1 tsp wheat germ 400 ml cold milk	Blend ingredients at level 2 until frothy

Banana Shake

1 banana	Peel and slice
1/2 cup plain yoghurt 120 ml milk 1 tsp honey	Blend ingredients at level 2

Chocolate Shake

250 ml milk 2 scoops chocolate ice cream	Blend ingredients at level 2
2 tsp honey	Garnish with grated chocolate

Soup

Cream of Carrot Soup – approx. 4 persons

500 grams carrots 75 grams floury potatoes 1 onion and 2 cloves of garlic Butter	Chop into small pieces, fry briefly in butter and add a little water, cook until soft and then purée at level
Pinch sugar, Pepper and salt 50ml water 50 ml orange juice 500 ml stock 1/2 pot sour cream	Add rest of ingredients, season and cook for another 10 mins approx.
Parsley or dill	Sprinkle with parsley or dill

Pumpkin Soup with Coconut Milk

500 grams pumpkin 1 peperoncino 1 onion Salt and a little water	Cook until soft and purée at level 1
600 ml coconut milk or 300 ml coconut extract zest of 1/2 lime chopped	Add rest of ingredients to pumpkin purée, season with pepper and salt, add water if required. Bring to boil once more lemon balm
pumpkin seeds	Toast briefly in butter and garnish

Cold Cucumber Soup

2 field cucumbers	Peel, halve, deseed, dice
400 ml cold vegetable stock	Put half aside and other half into the blender
1 pot plain yoghurt	
100 grams crème fraiche	Add ingredients and purée at level 1
Salt, cayenne pepper	
A few drops of lemon juice	Season well and chill
1 hard boiled egg	Chop
1 bunch chives	Chop and garnish

Baby food

Mashed Carrot

Cook carrots until soft in slightly salted water. Blend at level 1 with a small amount of butter. Other vegetables can be prepared in the same way, perhaps adding a boiled potato.

Mashed Fruit

Soften a rusk in some orange juice and blend with a banana at level 1 until very fine.
You can make another vegetable purée for babies that is just as good with a small fresh carrot, a piece of apple, a piece of banana and a piece of rusk or crispbread. You can add a spoonful of honey to sweeten it.

Dips

Guacamole

1 avocado	Peel, remove stone, chop into small pieces and place in blender
40 ml lemon juice	
1/2 cup sour cream	
1 tsp chopped garlic	
1 tsp chilli sauce	Blend all ingredients at level 2

Pesto

40 grams fresh basil	Place ingredients in blender
4 cloves of garlic	and process to a paste at
25 grams pine kernels	level 2
50 grams parmesan cheese	
150 ml olive oil	
Salt, pepper	Season
Approx. 3 tbls olive oil	Drizzle over the sauce

Drinks and Cocktails

Margarita

60 ml Tequila	Blend all ingredients with the ice cubes at level 2.
60 ml Cointreau	
80 ml lime juice	
ice cubes	Dip glass rim in salt

Bloody Mary

1 cup tomato juice	Blend all ingredients with the ice cubes at level 2
60 ml Vodka	
60 ml lemon juice	
1 egg white	
salt and pepper	
1/4 tsp Tabasco	
1/4 tsp Worcestershire sauce	
Ice cubes	
Celery leaves	Place on finished drinks as a garnish

Pina Colada

120 ml pineapple juice	Blend all ingredients and ice cubes at level 2
60 ml coconut cream	
60 ml black rum	
Ice cubes	Garnish with pineapple chunks

Watermelon and Vodka Slushie

2 cups diced watermelon	Blend all ingredients and ice cubes at level 2
30 ml Vodka	
Ice cubes	

Notizen/Notes/Notes

Notizen/Notes/Notes

Notizen/Notes/Notes

OF SWITZERLAND

Schweiz

SOLIS AG
Solis-Haus
Europastrasse 11
8152 Glattbrugg
Tel. 044/874 64 64
Fax 044/874 64 99
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Nr. 002.91